Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 26 czerwca 1926 roku. № 26

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Praca drożdży.

Praca drożdży polega na zużywaniu i przetworzeniu szeregu związków chemicznych znajdujących się w brzeczce poddanej fermentacji.

Brzeczka, jako wyciąg słodowy, zawiera znaczne ilości cukrów i związków azotowych, które przy procesie fermentacyjnym są zużytkowywane przez komórki drożdżowe. Do rzędu cukrów należą związki następujące: glukoza, maltoza, sacharoza i maltodekstryny. Grupę zaś związków azotowych stanowią sole amoniakalne, ciała amidowe i peptony. Niektóre ciała mineralne, jak fosfaty potasu, wapnia i magnezu są również pożyteczne przy działalności drożdży. Niezależnie od powyższych składników brzeczka zawiera dużo wolnego tlenu, zjawiającego się jako skutek nawietrzenia i również zużytkowywanego przez drożdże. Inne cukry, ciała azotowe lub mineralne czynnego udziału w procesie fermentacyjnym, a więc pracy drożdży, nie biorą, wskutek czego pozostają niezużytkowane przez komórki drożdżowe.

W czasie fermentacji w początkowym okresie komórki drożdżowe wchłaniają najpierw wolny tlen wraz z nieznaczną ilością cukrów i ciał azotowych, skąd powstaje CO_2. Odbywa się to przez działanie oxydaz drożdżowych na cukry w obecności wolnego tlenu i przez karmienie się komórki azotem. Podczas pierwszych 100 godzin przy fermentacji górnej, a podczas pierwszych dwu dni fermentacji dolnej, komórki drożdżowe bardzo energicznie się rozmnażają przez pączkowanie, dzięki właśnie obecności wolnego tlenu w brzeczce.

Następnie komórki drożdżowe wchłaniają coraz to większe ilości azotu, który przenika do wewnątrz. Przy odpowiednio intensywnem chłonięciu rozpoczyna się bardzo energiczna działalność diastaz zawartych w komórce drożdżowej. Cukry drogą osmotyczną poprzez otoczki komórek przenikają do ich wnętrza i tu zaczyna się ich przemiana.

Maltaza działając na maltozę i niektóre maltodekstryny zamienia je na glukozę.

Pod działaniem zaś cukrazy sacharoza daje glukozę i lewulozę.

Stąd powstałe cukry, glukoza i lewuloza pod działaniem zymazy dają alkohol, kwas węglowy i etery.

Z powyższego wydzimy, że cukraza i maltaza są diastazami odgrywającemi jedynie rolę przygotowawczą, to jest zamieniającą inne cukry na glukozę i lewulozę, a te dopiero pod działaniem zymazy zamieniają się na właściwe produkty przebiegu fermentacyjnego.

Reakcje chemiczne spowodowane przez diastazy są exotermiczne to jest wydzielają ciepło. Wzrost ciepłoty jest przytem zależny od energji z jaką pracują komórki drożdżowe, co uzależnione jest znowu od jakości środowiska, t. j. brzeczki. Praca drożdży jest o tyle energiczniejszą o ile brzeczka zawiera dostateczną ilość ciał azotowych wchłanialnych dla komórki drożdżowej, a więc tych, które powyżej wymieniono (sole amoniakalne, ciała amidowe, peptony). Jeżeli jednak w brzeczce znajduje się nadmiar ciał azotowych innych, komórka drożdżowa zbyt się nasyca, staje się leniwą, a proces fermentacji przebiega ospale. Pozatem nadmiar ciał azotowych niezużytych przez drożdże pozostaje w piwie i w przyszłości może przyczynić się do pomyślnego rozwoju niepożądanych fermentów.

Widzimy więc, że związki azotowe odgrywają niezwykle ważną rolę o ile chodzi o fermentację i konserwację piwa. Jeżeli ciał azotowych jest zbyt mało, co powstać może przy metodach dodawania do słodu ziarna surowego, lub przy dodawaniu cukrów przy warzeniu, przebieg fermentacji jest niedostateczny na czem cierpi jakość i trwałość piwa. To samo powoduje nadmiar ciał azotowych mogących powstać przez użycie słodu o zbyt dużej zawartości azotu, przez użycie wody zbyt miękiej lub zawierającej zbyt dużo chlorku sodu, amoniaku wreszcie gipsu. Ponadto ciepłota zacierania pozwala oddziaływać w pewnym stopniu na skład brzeczki pod względem zawartości tak azotu, jak i cukrów. Ze względu na zjawiska osmotyczne, doniosłą rolę odgrywa przy fermentacji przenikliwość błonki otaczającej komórkę, zwanej otoczką.

Nadmiar substancji chmielowych, nadmiar glutyny z czasem zmniejszają przenikliwość otoczki drożdżowej dla procesów osmotycznych, czemu zapobiega się w piwowarstwie przemywaniem drożdży zimną wodą (z lodem), lub zwykłą zmianą drożdży.

Jeżeli fermentacja główna, a przedewszystkiem fermentacja wtórna, odbywają się w niewłaściwej temperaturze to jest w temperaturze zbyt wysokiej, komórki drożdżowe oddają swój azot środowisku, który pozostaje w piwie, pociągając za sobą wszystkie niepożądane konsekwencje. Oprócz tego obecność dużej ilości związków azotowych tak jak i ślady żelaza w wodzie użytej do wyrobu piwa krępują również rozmnażanie się i działalność komórki drożdżowej.

Przebieg fermentacji głównej stopniowo słabnie przez miarowe zużycie przez drożdże wolnego tlenu i stopniowo wzmagającej się ilości powstałego przez fermentację alkoholu.

W chwili gdy znacznie większa część cukrów podlegających działaniu drożdży została już przerobiona i gdy przyswajalne ciała azotowe zostały już przez komórki drożdżowe wchłonięte, fermentacja główna ustaje i drożdże osiadają, o ile ma się do czynienia z fermentacją dolną i są wyrzucone, o ile jest fermentacja górna.

Podczas fermentacji wtórnej ilość drożdży nie powiększa się prawie wcale i powstaje bardzo nieznaczna ilość alkoholu i kwasu węglowego, która jednakże wystarcza do kompletnego nasycenia piwa węglikiem przez czopowanie.

Zaniki w browarach.

Na skutek ankiety w sprawie zaników w browarach, możemy dziś z całą pewnością stwierdzić, że normy wyznaczone przez władze skarbowe są niewystarczające. Odpowiedzi, jakie otrzymał C. Z. P. P. i S. od browarów, stwierdzają niezbicie, że niezgodne z rzeczywistym stanem rzeczy wyznaczenie dopuszczalnego % zaników w równej mierze dotyka duże, średnie, jak i małe przedsiębiorstwa. Władze skarbowe naogół stanęły na stanowisku, że przedsiębiorstwa duże, z natury rzeczy mają urządzenie lepsze, a więc ekonomiczniejsze, przez co muszą mieć zanik mniejszy. Ten zasadniczy błąd popełniony przy określaniu dopuszczalnych zaników naraził na poważne „kary" (jakże inaczej nazwać dopłatę akcyzową za piwo niesprzedane) kilka dużych browarów. Zbytecznem byłoby dodawać, że znaczna większość małych i średnich, które naogół są źle urządzone, ciężko odczuła niewłaściwie wyznaczone normy zaniku, tembardziej, że dla tych właśnie źle urządzonych browarów nawet maksymalna granica ustalona ustawą jest jeszcze zbyt małą. Daje się niejednokrotnie słyszeć, że w tym wypadku browar powinien wprowadzić inwestycje albo zawiesić produkcję. Stosując się jednak do tak suchej rady, ponieważ bez tanich długoterminowych kredytów, inwestycje są niemożliwe, należałoby w Polsce zamknąć już nietylko 80% browarów, ale wogóle 80% przedsiębiorstw przemysłowych wszystkich gałęzi, gdyż taka mniej więcej ilość nie odpowiada ekonomicznej wydajności wymaganej dziś w krajach o wysokim rozwoju przemysłu.

Cyfrowe dane za rok 1925 przedstawiają się jak następuje: tylko 6% browarów miało normy przyznanego zaniku przewyższające zanik rzeczywisty przeciętnie o 1,5%; 14% browarów miało przyznaną normę właściwą, zaś 80% miało zanik większy od przyznanego przeciętnie o 4,18%.

W tym ostatnim wypadku przekroczenia wahały się w granicach od 0,55 do 10% produkcji rocznej.

Zaznaczyć przytem musimy, że tylko 60% browarów ma przyznany zanik najwyższy, t. j. 20%. Stąd wynikałoby, że posiadamy w kraju 40% dobrze urządzonych browarów — co jest błędne.

Cyfry powyższe oparte są na wynikach ankiety i sądzimy, że nie są zbyt ścisłe — jednakże bardzo bliskie prawdy. Gdyby nawet dokładniejsze dane, jakiemi zapewne rozporządza Ministerstwo Skarbu, okazały się dla browarów nieco pomyślniejsze, sytuacja byłaby jeszcze bardzo zła.

Dobry fachowiec, pracujący dłuższy czas w różnych browarach, jest w możności określić w przybliżeniu normę zaniku jaka przy danych urządzeniach jest nie do uniknięcia dla danego browaru. Mówimy jednak tylko w przybliżeniu, gdyż dokładne określenie jest w zasadzie bardzo trudne i opierać się winno na wieloletnich obliczeniach.

W jak więc trudnych warunkach znalazł się urzędnik skarbowy, któremu powierzone było określenie dopuszczalnej normy zaniku na zasadzie suchej formułki, któregoś tam załącznika do ustawy.

Badając materjał nadesłany na ogłoszoną ankietę i porównywując różne przyznane normy zaników w różnych browarach, spotykamy błędy niesłychane. Niejeden browar względnie dobrze urządzony ma przyznaną normę zaniku najwyższą, t. j. 20%, a jakiś mały ręczny browarek, istny prymityw, ma się wyliczyć z normy 16%. Przyczem spotrzegamy również, że każda niemal Izba Skarbowa ma swój system, jedna pobłażliwiej, druga znów bardzo surowo określa dopuszczalny zanik. Jak już powiedzieliśmy dobry fachowiec nie bez wahania zdecyduje się ściśle określić na oko lub podług suchej formułki rzeczywiste straty, jakie ponosi dane przedsiębiorstwo w surowcu, półsurowcu i gotowym produkcie, cóż więc

miał robić urzędnik, który bądź co bądź jest pracownikiem skarbowym a nie piwowarem—musiał błądzić!

Stan, jaki się wytworzył przez niewłaściwe określenie norm zanikowych, dla poszczególnych browarów, powoduje nie tylko niesłuszne obciążenia podatkowe, w formie rocznych dopłat za stwierdzone braki piwa w magazynie, ale niejednemu kierownikowi browaru nasuwa myśl, a nieraz może konieczność obrony, która, z natury rzeczy, polegać zawsze będzie na rozdźwięku z prawem. W przewidywaniu, że w końcu roku browar będzie musiał najniesłuszniej dopłacić poważne sumy z tytułu akcyzy, za piwo, którego ani nie sprzedał, ani nie zużytkował w jakikolwiek inny sposób, starać się będzie powiększyć ilość zapasów piwa w piwnicy. Sposoby te może nie zawsze będą w zgodzie z prawem i nie zawsze również będą dostrzeżone przez dozór skarbowy.

Wynika stąd, że niewłaściwa ocena faktycznych zaników nie tylko nie jest podnietą do wprowadzania niemożliwych zresztą w dzisiejszych czasach inwestycji ale dla niektórych jednostek, upadających dziś pod ciężarami życia ekonomicznego, stanie się zachętą do wyszukiwania środków zaradczych.

Nie to chyba miał prawodawca na celu. Wyznaczenie norm zanikowych jest koniecznością ze względu na system kontroli skarbowej, nie powinno jednak w żadnym wypadku krzywdzić przesiębiorcy, co prawodawca przewidział postanawiając, co trzy lata przyznane normy poddawać sprawdzeniu, a co za tem idzie umniejszać lub powiększać. Jest to zupełnie słuszne o ile chodzi o okresy dalsze, gdyż zmiany w urządzeniach browarów nie zachodzą zbyt często. W pierwszym jednak okresie, to jest po wprowadzeniu nowej ustawy o opodatkowaniu piwa, kiedy nie mieliśmy żadnego materjału, co do zaników w poszczególnych browarach w latach ubiegłych ani też władze, od których decyzja ta zależy nie mają dostatecznego doświadczenia w tym względzie, normy zanikowe winny podlegać rewizji najmniej co rok, ażeby zbliżyć się do faktycznej normy zanikowej danego przedsiębiorstwa.

Jest to nietylko konieczne, ale i możliwe jeżeli zważymy, że w wypadku, gdy Izba Skarbowa wyznaczy normę zanikową za dużą, Skarb nic na tem nie traci gdyż nadwyżka piwa w magazynach wciąga się do księgi magazynowej, jako przychód, a więc piwo w nadmiarze opłaca należną Skarbowi akcyzę. Wynika stąd, że przepisy kontroli skarbowej w stosunku do obliczania zaników są tak zbudowane, że Skarb w żadnym wypadku tracić nie może, natomiast przesiębiorca może być narażony na poważne straty, jak zresztą praktyka wykazała.

To, że naogół przyznane normy zanikowe są zbyt niskie dowodzi najlepiej przykład jaki widzimy w Poznańskiem i na Pomorzu, gdzie ten typ ustawy o opodatkowaniu piwa był już wprowadzony w roku 1918, a więc jeszcze podczas okupacji pruskiej. Jako przykład może posłużyć fakt, że jeden z browarów, który do dnia 1 stycznia roku 1925 miał przyznaną normę zanikową 25%, po wprowadzeniu nowej ustawy znalazł się w trudnych warunkach, gdyż nowa ustawa maksymalnie przyznawała tylko 20%. Władze skarbowe jednak orzekły, iż według ich mniemania, zanik wynosi tylko 16%. Skutki, oczywiście, poniósł browar, gdyż w końcu roku zmuszony był wpłacić „karną akcyzę“ w kwocie bardzo poważnej.

O ile mi wiadomo niektóre Izby Skarbowe zrozumiały swój błąd i starają się go naprawić rozumiejąc, że nie należy życiu gospodarczemu stwarzać nowych trudności. W większości jednak wypadków, browary ubiegające się o podwyższenie przyznanych norm zanikowych na podstawie doświadczenia z roku 1925 spotykają opór ze strony władz decydujących, które nurt życia gospodarczego identyfikują z papierowemi „kawałkami“.

Chmielarstwo.

Odczyt wygłoszony przez p. dyr. W. Scibora w Polskiej Radjostacji.

Chmiel (Humulus), zaliczony do roślin z rodziny konopiowatych, cechuje się kwiatami oddzielno-płciowymi, męskie zebrane w gronka zwisłe, żeńskie — z okwiatem łuskowatym w kształcie szyszek. W strefie umiarkowanej rośnie w stanie dzikim w lasach i nad brzegami rzek, a uszlachetniony hoduje się na plantacjach.

Nas interesuje chmiel pospolity (Humulus lupulus) odmiany żeńskiej, uprawianej na plantacjach, dający w plonie szyszki, potrzebne do wyrobu piwa.

Hodowane są u nas chmiele następujących typów: czerwieniak — ma łodygę czerwoną, posiada szyszkę kształtu podłużno - jajowatego, silnie zwartą, złożoną z nadzwyczaj delikatnych łusek, bogatą w lupulinę, plon daje mierny, na wpływy zewnętrzne bardzo wrażliwy, plantowany przeważnie w b. Kongresówce i Małopolsce, wymaga starannej uprawy; zemszek — mniej delikatny od czerwieniaku, lecz plenniejszy, odporniejszy na wpływy zewnętrzne, dojrzewa później, uprawiany na Wołyniu; zieleniak — biorący nazwę od zielonej łodygi nie jest tak wybredny pod względem gleby, jak czerwieniak, mało wrażliwy na wpływy zewnętrzne, szyszki ma mniej zwarte, kuliste, zapach posiada silny, lecz często przypominający czosnek, uprawa tego typu zanika, jako mało poszukiwana w handlu.

Pod chmielniki nadają się grunty żyzne, nie zbyt ciężkie i bez wody zaskórnej; sąsiedztwo łąk, nizin, wody stałej, a nawet bieżącej, jest niepożądane.

Sadzonki chmielu sadzi się wiosną w kwadrat w odstępach $1^1/_2$-metrowych. W pierwszym roku pnie się na niskich tyczkach a następnie na tyczkach 5-ciometrowych. Najracjonalniejsze jest jednak rusztowanie z drutu 6—7-metrowej wysokości, umocowane na słupach drewnianych.

Na całym świecie najwyżej są cenione chmiele, plantowane w strefie, która na zachodzie rozpoczyna się od Alzacji i poprzez Bawarję i Czechosłowację, na wschodzie zamyka się granicami Polski.

Podstawowymi czynnikami do wyhodowania szlachetnych gatunków chmielu są: umiarkowany klimat, odpowiednia ilość opadów i struktura gleby, a te dane posiadają wymienione kraje. Chmiel bowiem nie znosi nagłych i znacznych odchyleń temperatury i najlepiej udaje się w okolicach, gdzie w czerwcu i lipcu temperatura powietrza wynosi 16 — 18° C., gdzie opady są w lecie dostateczne, a przestrzenie zaciszne, ale przewiewne.

Polska, mając największą ilość opadów w lipcu, bardzo sprzyjające dla wegetacji chmielu warunki atmosferyczne i odpowiednią glebę, nie tylko znakomicie nadaje się, ale nawet ma tę przewagę, że chmiel wcześniej u nas dojrzewa i prędzej może iść na rynki.

Do charakterystyki uprawy chmielu w Polsce, Niemczech, Czechach i Alzacji należy hodowanie tylko żeńskiej odmiany tej rośliny i przestrzeganie przed zapylaniem. Dzięki temu chmiele wspomnianych krajów mają w szyszkach dużo jasno - żółtych ziareczek, zwanych lupuliną, a zawierającą najistotniejsze składniki, jak olejek eteryczny, materję gorzką, żywicę, miękie balsamy i garbnik. Te typowe właściwości chmielów szlachetnych wyróżniają je korzystnie od uprawianych w Anglji, Belgji, Francji (po za Alzacją) i Ameryce Płn., gdzie przedewszystkiem nie mają odpowiednich warunków klimatycznych, a przytem sadzą rośliny męską i żeńską, otrzymując przez to szyszki chmielowe zapylone, z małą ilością lupuliny, ale obfite w nasiona w kształcie groszku. Nasiona te stanowią poważny balast w wadze chmielu, a co najważniejsze, nadają piwu zły smak i ostrą gorycz.

Od wczesnej wiosny plantacje chmielu wymagają dużego nakładu pracy i kosztów na kastrowanie karp, zakładanie drutów i znaczne zasilanie sztucznemi nawozami (saletra, superfosfat, sól potasowa, wapno). Najkosztowniejszą jest jednak walka z pasożytami, które pojawiają się zależnie od warunków atmosferycznych (pędraki, pchełka ziemna, mszyca, zgorzel miedziana, pająjczek i inne), a nie zwalczane osłabiają lub wyniszczają tę rentowną roślinę. Walka ze szkodnikami chmielowymi, szczególnie w roku zeszłym, prowadzona racjonalnie, wymagała przeszło 400 złotych na ha. (ekstrakt tytuniowy i środki chemiczne) i w skutkach wyraziła się bardzo jaskrawo, gdyż zbiory wahały się od 20 — 5 ctn. z ha., zależnie od intensywności tej walki.

Zbiór chmielu rozpoczyna się w połowie sierpnia i kończy się w pierwszych dniach września. W tym czasie pożądana jest pogoda umiarkowana, upały bowiem szkodzą dojrzałym szyszkom, a przewlekłe deszcze wywołują pleśń, największego wroga dla ilości i jakości plonu.

Chmiel zerwany na plantacjach suszy się przeważnie na ogniowych suszarniach ogrzanem powietrzem do 35° C. Suszarnie powietrzne, jako zależne od pogody, wychodzą z użycia.

Od plantatorów wysuszony chmiel zakupują kupcy i zabierają do specjalnie urządzonych siarkowni, gdzie podlega gatunkowaniu, siarkowaniu i prasowaniu w bele baloty i kwadraty wagi około 150 kg. i w tym stanie idzie do browarów.

Skup chmielu na plantacjach rozpoczyna się je-

dnocześnie ze zbiorami i trwa do końca listopada. Jest to też najważniejszy okres sprzedaży chmielu do wielkich browarów. Mniejsze browary zakupują chmiel częściowo w jesieni i następnie na wiosnę.

Uprawa chmielu w Polsce jest nie mniej starożytną niż w Czechach i Niemczech i była przywilejem klasztorów i miast. Przechodząc okresy rozwoju i upadku, w zależności od spokojnych lub wojennych czasów. Na początku XIX stulecia hodowla chmielu zaczęła się rozrastać w Małopolsce, w mniejszym stopniu w Wielkopolsce. W połowie tegoż wieku poczęło się poważne i planowe rozszerzanie plantacji w b. Kongresówce i na Wołyniu. Rozwój plantacji w roku 1914 doszedł na zjednoczonych dziś ziemiach polskich do około 6.800 ha., rozmieszczonych:

w b. Kongresówce	1.500 ha
na Wołyniu	2.500 „
w Małopolsce	2.200 „
w Wielkopolsce	600 „

(Dokończenie nastąpi).

ROK 1924/25 W CZECHOSŁOWACJI.

Rok gospodarczy 1924/25 w Czechosłowacji dla browarów wykazał pewną poprawę, gdyż spożycie piwa wzrosło o 10%. W każdym razie produkcja obecna jest zbyt oddaloną od norm przedwojennych, ażeby tak mały wzrost uważać za poważne posunięcie. Nadmienić przytem trzeba, że wzmożenie się produkcji nie jest równomierne dla wszystkich browarów, gdyż niektóre miały nawet obrót mniejszy aniżeli w roku poprzednim. Wzrost produkcji byłby prawdopodobnie większy, gdyby nie fatalne pogody w m. Lipcu i Sierpniu, co również odczuliśmy i w Polsce. Naogół piwowarstwo w Czechach w czasach obecnych przeżywa ciężki kryzys, jak i w innych krajach. Na skutek nieurodzaju na Słowaczyźnie i Morawach ceny jęczmienia w początkach r. 1925 dochodziły do 320 kr. Browary słabsze finansowo przed hauss'ą nie zdołały zakupić potrzebnej ilości jęczmienia po tańszej cenie, a kupując jęczmień już przy nowych cenach powiększały koszty własne od 26 do 30 kr. na hektolitr. Niebywała cena chmielu (4000 kr. za 50 kg.) spowodowana gwałtownym wywozem, pomimo, rekordowych wprost urodzajów, przyczyniła się również do trudnego położenia browarów małych i średnich, z których pewna ilość zmuszona była zawiesić produkcję. Spowodowane eksportem braki na rynku chmielowym, browary musiały pokrywać przywozem chmielu z Jugosławji, Polski, Alzacji i Belgji. Z powodu zawieszenia produkcji przez szereg małych a nawet średnich browarów — w kołach piwowarów wytworzyło się bezrobocie.

Przewidywania na rok 1925/26 nie są lepsze.

Nieznaczny wzrost wywozu piwa do Niemiec i do Austrji aczkolwiek polepszył położenie piwowarstwa, jednakże nie w tym stopniu, jak się spodziewano.

KOSZTY PROHIBICJI.

Prokurator Emory Buckner udzielił pismu „The Financial News“ informacji w sprawie wykonywania prawa o prohibicji. Wykonanie prawa o prohibicji wymaga zupełnie specjalnej maszyny sądowej i administracyjnej, której utrzymanie kosztowałoby około 75 miljonów dolarów. Buckner ocenia kapitał zaangażowany w potajemnym handlu alkoholem na 3.500 mil. dol. a liczbę potajemnych gorzelni i browarów na — 1.027 tysięcy.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Na dzień 26 b. m. zwołane było do Poznania zebranie Zarządu C. Z. P. P. i S. Ponieważ, z powodu letnich urlopów, większość PP. Członków nie mogła przybyć, zebranie zostało odwołane.

W celu pozyskania nowego grona prenumeratorów, uprzejmie prosimy WW. PP. Członków związków dzielnicowych o łaskawe nadesłanie do Centralnego Związku listy składów hurtowych piwa z dokładnemi adresami, jak również o łaskawe polecenie im naszego wydawnictwa.

Wpływy skarbowe z podatku od piwa za m. maj wyniosły 732.000 zł., to jest o 32.000 zł. więcej aniżeli preliminowano w budżecie Państwa. W roku ubiegłym ten sam okres przyniósł skarbowi 661.121 zł., czyli o 70.879 zł. mniej aniżeli w roku bieżącym.

Rok szkolny w szkole piwowarskiej w Krakowie dobiega końca. Jak nas informuje Dyrekcja Szkoły egzaminy końcowe odbędą się dnia 25 i 26 b. m. o godzinie 8 rano. Wyrażamy niepłonną nadzieję, że wszyscy wychowańcy znajdą pracę w browarach i prosimy uprzejmie o zgłaszanie wolnych posad do Centralnego Związku.

Rozporządzenie Ministerstwa Skarbu dotyczące handlu i wyszynku piwa, o którem wspominaliśmy w jednym z poprzednich biuletynów, zostało już uzgodnione w Ministerstwie Spraw Wewnętrznych i przesłane do redakcji „Dziennika Ustaw". Należy przypuszczać, że już w pierwszych dniach lipca zostanie ogłoszone w druku.

Sądząc podług sprzedaży piwa w pierwszych piętnastu dniach czerwca — sprzedaż w tym miesiącu nie będzie mniejszą w porównaniu do roku ubiegłego.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	16/VI.	29 — 31 zł.
	18/VI.	30 — 32 zł.
	19/VI.	33,50 zł.
Poznań.	16/VI.	28,75 — 30,75 zł.
	18/VI.	28,75 — 30,75 zł.
	21/VI.	28,75 — 30,75 zł.
Łódź.	16/VI.	33 zł.
	17/VI.	33 zł.
	21/VI.	36—37 zł.
Katowice.	22/VI.	33 zł.
Lwów.	16/VI.	27 — 28 zł.
	17/VI.	27,50 — 28,50 zł.
	18/VI.	27,50 — 28,50 zł.
	21/VI.	29 — 30 zł.
	22/VI.	29,50 — 30,50 zł.
Lublin.	16/VI.	28 — 29 zł.
	18/VI.	30 — 31 zł.
	21/VI.	28 — 29 zł.
Grudziądz.	21/VI.	31 — 33 zł.
Równe.	16.VI.	29 zł.
	21/VI.	29 zł.
Berlin.	17/VI.	18,90 — 20 Mk. n.
	18/VI.	19,40 — 20,50 Mk. n
	19/VI.	19,40 — 20,50 Mk. n.
	21/VI.	19,40 — 19,50 Mk. n.
	22/VI.	19,40 — 20,50 Mk. n.
Hamburg.	16/VI.	Dunaj 9,60 hfl., Malt. barley 9,35 hfl.
	19/VI.	Dunaj 9,65 hfl., Malt. barley 9,50 hfl.
Winnipeg.	15/VI.	63 1/8 cts. za bushel.
	16/VI.	63 cts. za buschel.
	17/VI.	63 1/8 cts. za bus.
	18/VI.	63 1/2 cts. za bus.
	19/VI.	63 1/8 cts. za bus.
	21/VI.	61 7/8 cts. za bus.
Chicago.	15/VI.	68 — 72 cts. za bushel.
	16/VI.	63 — 73 cts. za bus.
	17/VI.	62 — 72 cts. za bus.
	18/VI.	58 — 71 cts. za bus.
	21/VI.	60 — 71 cts. za bus.
Kopenhaga.	17/VI.	16,75 — 17,25 kor. duńskich.
Praga.	18/VI.	Jęczmień bez obrotów.
Ołomuniec.	21/VI.	Morawski 150 — 160 k. č.

CENY CHMIELU.

Lublin. 16/VI. Rynek chmielowy bez zmian. Osłabienie na rynkach zagranicznych wstrzymało możliwości wywozu. Zapasy niewielkie.

Lwów. 21/VI. Przy zupełnie niezmienionej sytuacji, panuje na rynku chmielowym nadal tendencja spokojna lekko zniżkowa. Brak popytu. Ceny niezmienione.

Warszawa. 16/VI. Z powodu spadku spożycia piwa w kraju i zagranicą, ceny chmielu obniżyły się od 5% do 10%. Za gotówkę 10% ustępstwa. Gatunki wyborowe 130 dol. podług kursu dnia, gorsze 90 — 120 dol.

CENY SŁODU.

Lublin. 16/VI. Słód w zaofiarowaniu po 60 zł. W płaceniu 55—57 zł. Tendencja mocna.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7